

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005年7月7日 (07.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/060765 A1

(51) 国際特許分類⁷: A23L 1/10, 1/105, 1/172, 1/20
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/018352
(22) 国際出願日: 2004年12月9日 (09.12.2004)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ:
特願 2003-424488
2003年12月22日 (22.12.2003) JP
(71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 学校法人明治大学 (MEIJI UNIVERSITY) [JP/JP]; 〒1018301 東京都千代田区神田駿河台1-1 Tokyo (JP).
(72) 発明者; および
(75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 加藤 英八郎 (KATO, Eihachiro) [JP/JP]; 〒2148571 神奈川県川崎市多摩区東三田1-1-1 明治大学生田校舎内 Kanagawa (JP). 滝田 美智子 (TAKITA, Michiko) [JP/JP]; 〒1540004 東京都世田谷区太子堂5-24-22 Tokyo (JP).
(74) 代理人: 野村 健一, 外 (NOMURA, Kenichi et al.); 〒2210835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町3丁目30番の1 農機会館4階 Kanagawa (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

A1

(54) Title: FERMENTED FOOD

WO 2005/060765

(54) 発明の名称: 発酵食品

(57) Abstract: It is intended to provide a fermented food which is obtained by fermenting sprouted brown rice optionally together with soybean with the use of Tempeh (*Rhizopus oligosporus*). Similar to the existing Tempeh food (soybean Tempeh), this fermented food shows neither a strong odor nor a high stickiness and can retain its shape after slicing. In addition to these characteristics, it is superior in nutritional components and flavor to the existing Tempeh food and, therefore, is highly useful as a novel food.

(57) 要約: 発芽玄米、又は発芽玄米と大豆をテンペ菌で発酵させることにより得られる新たな発酵食品を提供する。この発酵食品は、既存のテンペ(大豆テンペ)と同様に、強い臭いや粘りがなく、薄くスライスしても形が崩れないといった性質を持ち、これらの性質に加え、既存のテンペにはない栄養成分や風味を持つため、新規な食品として非常に有用である。